**24.03.2020 г**

**ОП.02 Основы деловой культуры - Моисеенко А.И. - annaivanovnamoiseenko1982@gmail.com**

**Группа№33**

**Тема: Поведение за столом**

**Основная литература**: учебник Шеламова Г.М. «Деловая культура и психология общения», Издательский центр «Академия»,2008 г.

1.Основные правила поведения за столом.

2. Правила беседы за столом.

 Поведение за столом является составляющей частью культуры человека. За стол рекомендуется садиться только после приглашения, причем не слишком близко и не слишком далеко от стола. Сидите прямо и не нагибайтесь очень низко над тарелкой. Не кладите локти на стол, их лучше прижать к телу, а не расставлять широко. Не откидывайтесь и не разваливайтесь на стуле. Важный элемент поведения за столом — это ведение беседы. Хозяин, зная интересы гостей, старается «подбросить» темы, которые могли бы завязать беседу. Тон разговора должен быть плавным и естественным, при этом следует избегать полемики. Уместны хорошие шутки, но не оскорбляющие личного достоинства присутствующих и не портящие аппетит. Умение слушать — такое же необходимое условие для вежливого и воспитанного человека, как и умение говорить. Не разговаривайте с кем-либо через соседа и не поворачивайтесь спиной к одному соседу по столу, разговаривая с другим. Следует также помнить, что в обществе не принято говорить о себе. За столом салфетку разворачивают только тогда, когда гости расселись или когда подают кушанья. Согласно современному этикету, неприлично повязывать салфетку вокруг шеи или засовывать ее за пуговицу или воротник, она должна лежать на коленях. Неприлично вытирать свои приборы в гостях, у знакомых, так как этим вы показываете свое недоверие к хозяевам, но это позволительно в ресторанах. Не следует класть на тарелку несколько видов закуски. Недопустимо рассказывать, как то или иное блюдо вы пробовали в другом месте и там оно приготовлено иначе. Начинайте есть с рыбного блюда, а затем попробуйте мясное. Если же вам чтолибо не нравится, не по вкусу — не показывайте; не надо портить другим аппетит и настроение хозяйке. Не ешьте слишком быстро, не причмокивайте и не чавкайте, не ешьте с открытым ртом. На горячее не дуйте и не набивайте рот большим количеством пищи. Основные приборы за столом — нож и вилка. При употреблении блюда, которое требует применения ножа, не следует выпускать его из рук, даже если вы уже все разрезали. Нож пригодится для того, чтобы поправить пищу, которую вы берете вилкой. Приборы следует держать почти горизонтально над тарелкой, а не вертикально. Если нож или вилку нужно положить, их кладут по 55 обе стороны тарелки от ее края или складывают крест-накрест на тарелке. Если вы положите нож и вилку вместе ручками вправо — это будет знаком окончания трапезы. При этом не рекомендуется отодвигать тарелку, а вставая из-за стола не следует складывать свою салфетку. Хлеб берут рукой с общей тарелки. Резать свой кусок хлеба ножом или откусывать от целого ломтя неприлично. Хлеб надо ломать кусочками над своей тарелкой, чтобы не крошить на скатерть. Если вас попросили передать кусочек хлеба, следует передавать всю хлебницу, чтобы гость сам взял хлеб. Нельзя брать хлеб, накалывая его на вилку. При пользовании приборами надо помнить: нож, вилка, ложка, положенные у тарелки, должны «работать» только в этой тарелке. Для общ их блюд имеются специальные приборы, которые служат для того, чтобы перенести пищу из этих блюд в свою тарелку. Например, чтобы приготовить бутерброд, масло общим ножом перекладывают на край своей тарелки, а затем своим ножом намазывают на хлеб, лежащий не на ладони, а на пирожковой тарелке (при ее отсутствии это можно сделать на бумажной салфетке, положенной на скатерть). Колбасу, ломтики рыбы или мяса кладут на бутерброд вилкой. Горчицу, соль и другие приправы берут специальными ложечками. Ж идкие приправы добавляют почти на дно тарелки, но не на края. Перед подачей десерта со стола убирают посуду, хлеб и специи. Фрукты обычно укладывают горкой в вазе. Груши и яблоки едят с помощью ножа, плоды разрезают на несколько частей, иногда очищают от кожуры и едят, отрезая по кусочку. Апельсины чистят ножом, а мандарины руками. Сливы разламывают рукой и перед едой удаляют косточку. Вишню или черешню подают с десертной ложкой, при помощи которой косточки кладут на тарелку. Торт и пирожные едят на десертной тарелке ложечкой или специальной вилкой. Эклеры и пончики можно откусывать, держа в руке. Если вы на деловом приеме, ваши манеры должны быть такими, чтобы присутствующие могли сосредоточить внимание на деловой стороне. «Чокаться» на деловых приемах не принято. Курить за столом можно, если на столах расставлены пепельницы. Если в общем зале курить не разрешается, то курят в курительном помещении. Выпуская дым, никогда нельзя опускать голову к груди, чтобы одежда не пропиталась запахом табачного дыма. 56 Стряхивать пепел рекомендуется легким постукиванием сигареты о край пепельницы (но не на тарелку, блюдце, салфетку и т.п.), гасят сигарету вертикальным движением о дно пепельницы. П оскольку курение является довольно распространенной, хотя и вредной, привычкой, предлагаем некоторы е рекомендации специалистов (Алехина И. Имидж и этикет делового человека. — М., 2001). 1. Женщина может курить только в помещении, но никогда на улице. Мужчина может курить на улице, когда он один. Если он идет с дамой или встретился с ней, он не должен быть с сигаретой в зубах. 2. Прежде чем закурить в присутствии дамы, мужчина обязан спросить у нее разрешения. 3. Нельзя курить в ресторане до еды, в ожидании официанта и между блюдами. 4. Неэстетично давать прикуривать через стол, через соседа и т. п. 5. Не принято курить в машине, подъезде дома. 6. Нельзя танцевать с сигаретой во рту.

Дополнительная литература: Соловьев Э.Я. «Современный этикет», 2005 г, Ботавина Р.Н. «Этика деловых отношений», 2015 г.

Задание на дом : стр. 48-50, написать конспект по теме в тетрадь.